

BAB II

SEAFOOD SAVERS

Pada bab ini penulis akan menjelaskan mengenai awal mula terbentuknya dan juga profil dari *Seafood Savers*. Dimana juga akan mencakup program apa saja yang akan dilakukan *Seafood Savers* dalam mewujudkan perikanan Indonesia yang berkelanjutan. Serta kriteria apa saja yang diperlukan untuk menjadi anggota *Seafood Savers*.

A. Sejarah Terbentuknya *Seafood Savers*

Seafood Savers merupakan sebuah inisiatif oleh WWF Indonesia terkait bidang perikanan. *World Wildlife Fund* merupakan sebuah NGO yang berfokus pada penyelamatan konservasi habitat berbagai hewan yang dilindungi. WWF sendiri sudah memulai kegiatan sejak tahun 1962 di Indonesia dan mendirikan kantor resminya di Indonesia pada tahun 1998. Sejak tahun 2008, WWF-Indonesia melakukan modifikasi atas strategi intervensinya di bidang perikanan. Selain mengintensifkan upaya perubahan di kelompok pelaku perikanan yang tidak berkelanjutan, WWF juga memberi sorotan kepada para pelaku industri yang menjalankan aktivitas perikanan dengan bertanggung jawab. Dengan mengapresiasi pelaku usaha di muka publik, mereka mendapat insentif atas tindakannya yang bertanggung jawab dalam menjalankan bisnis perikanan.

Sejak dibentuk tahun 2009, *Seafood Savers* ditujukan menjadi landasan relasi antarusaha (business-to-business platform) yang di dalamnya terdapat produsen perikanan, ritel dan kelompok institusi keuangan bersama-sama berupaya menggalakkan bisnis dan praktik perikanan yang ramah lingkungan. Berkantor pusat di Graha Simatupang Tower 2 Unit C, yang berada di jalan Letjen TB Simatupang KAV. 38

Jakarta Selatan No.12540. *Seafood Savers* sudah mulai intensif menjalankan programnya pada awal 2010 diberbagai perusahaan-perusahaan diseluruh penjuru Indonesia terutama di daerah pesisir seperti Kalimantan Selatan, Jawa Timur, Sulawesi Selatan hingga Sorong Papua.

B. Profil *Seafood Savers*

Gambar 1.1 Logo *Seafood Savers*



Gambar 1.1 Logo *Seafood Savers*

Sumber : SeafoodSavers.org

http://www.seafoodsavers.org/wp-content/uploads/2017/08/ID_Institutional-Guideline_Seafood-Savers_Des-2017.pdf

Seafood Savers sendiri adalah inisiatif World Wildlife Fund (WWF) - Indonesia untuk menjembatani para pelaku industri dalam mewujudkan perikanan Indonesia yang berkelanjutan. Sejak 2009, *Seafood Savers* bekerjasama dengan para pemangku kepentingan dalam memberi apresiasi kepada para pelaku industri yang telah berkomitmen pada perikanan Indonesia yang lebih baik.

1. Tujuan

Secara umum, *Seafood Savers* bertujuan mewujudkan kegiatan perikanan yang berkelanjutan dan bertanggung jawab melalui upaya bersama para pelaku di industri perikanan. Secara spesifik, *Seafood Savers* bertujuan untuk :

- a) Memberikan apresiasi kepada para pelaku usaha yang melaksanakan praktik-praktik perikanan bertanggung jawab.

- b) Mendampingi perusahaan untuk mendapatkan sertifikasi MSC dan ASC melalui kegiatan perbaikan perikanan tangkap dan budidaya.
- c) Memfasilitasi pengadaan produk *seafood* yang bertanggung jawab melalui hubungan bisnis yang terjalin antara produsen, ritel dan institusi keuangan yang menjadi anggota *Seafood Savers*.
- d) Mendorongkan kebijakan nasional yang mendukung industri perikanan yang berkelanjutan.
- e) Mengedukasi konsumen mengenai pentingnya memilih dengan bijak produk-produk *seafood* yang bertanggung jawab.

2. Ekolabel

Seafood Savers mengacu pada dua sertifikasi perikanan berkelanjutan dan bertanggung jawab, yaitu Marine Stewardship Council (MSC) untuk perikanan tangkap dan Aquaculture Stewardship Council (ASC) untuk perikanan budi daya.

a. Marine Stewardship Council (MSC)

Sertifikasi ekolabel MSC (Marine Stewardship Council), sejak pertama kali metodenya diperkenalkan pada 1999 telah secara luas diterima sebagai sistem sertifikasi yang sesuai dengan Panduan *Eco-labelling* serta CCRF (Code of Conduct for Responsible Fisheries) dari FAO (Food and Agriculture Organization). Dalam laporan independen yang dirilis pada tahun 2010, *Accentura* menyebutkan bahwa sistem sertifikasi ini dikatakan yang terbaik dari 6 sistem sertifikasi yang juga sejenis dengan MSC. Dengan menggunakan standar MSC, produk perikanan yang tersertifikasi diharapkan akan memiliki karakteristik yang baik dalam pengelolaan perikanan, keberlanjutan secara ekologi serta mekanisme asal usul produk tersebut. Sistem sertifikasi ekolabel ini telah menjadi standar produk perikanan ramah lingkungan dan lestari yang menjadi syarat utama agar produk tersebut bisa dipasarkan di negara Eropa dan Amerika. Mayoritas

retailer besar dengan jaringan terluas di kedua benua tersebut bahkan sudah berkomitmen sejak 2012 hanya akan menerima produk perikanan bersertifikat MSC.

MSC menyusun serangkaian kriteria lingkungan untuk perikanan berkelanjutan dan terkelola dengan baik, termasuk mengeluarkan sebuah label untuk menandai produk-produk seafood yang disetujui MSC sebagai produk seafood berkelanjutan. Pada Oktober 2010, terdapat sekitar 7,220 produk seafood yang telah mendapat sertifikasi MSC dan diperdagangkan di 74 negara (MSC, 2018).

b. **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**

ASC didirikan oleh WWF dan IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative) pada tahun 2009 di Belanda. Baik WWF maupun IDH adalah organisasi yang berpengalaman dalam merancang program sertifikasi dan standar perikanan dimana kedua organisasi telah berkomitmen kuat untuk mengembangkan ASC melalui proses multipihak. *Aquaculture Stewardship Council* adalah organisasi nirlaba internasional independen yang mengelola program sertifikasi dan pelabelan terkemuka dunia untuk perikanan yang bertanggung jawab. Dimana perikanan memainkan peran utama dalam memasok makanan dan manfaat sosial bagi masyarakat sambil meminimalisir dampak negatif terhadap lingkungan. Untuk mentransformasikan perikanan ke arah pelestarian lingkungan dan tanggung jawab sosial menggunakan mekanisme pasar yang efisien serta menciptakan rantai kepemilikan perikanan yang baik.

ASC juga memastikan hak sosial dan keselamatan kepada pekerja di sektor perikanan dan melindungi komunitas lokal seperti nelayan. Perusahaan industri perikanan yang bersertifikat ASC harus memiliki kondisi kerja dan kontrak yang baik sesuai dengan peraturan Organisasi Perburuhan Internasional. Pekerja anak tidak akan diizinkan dan semua pekerja harus mendapatkan akses ke

lingkungan kerja yang aman serta jaminan sosial (ASC, 2019).

Seperti yang sudah diuraikan sebelumnya, sertifikasi MSC dan ASC adalah standar utama yang digunakan oleh *Seafood Savers* dalam menjalankan Program Perbaikan Perikanan tangkap dan budidaya (FIP/AIP), yang selanjutnya diaplikasikan kepada perusahaan-perusahaan yang tergabung dalam keanggotaan *Seafood Savers*. Perusahaan-perusahaan yang telah bergabung dalam *Seafood Savers* wajib mengikuti kriteria dan standarisasi MSC dan ASC dan harus sesuai dengan sektor usaha yang didaftarkan dalam keanggotaan *Seafood Savers*.

MSC memberikan sertifikat sekaligus sebagai alat promosi produk-produk *seafood* yang berasal dari perikanan tangkap yang dikelola dengan baik dan memanfaatkan sumber daya secara berkelanjutan. Sementara ASC sendiri lebih fokus kepada sertifikasi dan mempromosikan produk dari praktik-praktik budidaya yang bertanggung jawab serta berusaha meminimalkan dampak negatif aktivitas budidaya terhadap ekosistem.

3. Program

Seafood Savers mengembangkan program perbaikan, penilaian dan perlindungan terhadap perikanan. Hal ini jelas bertujuan agar terciptanya perikanan berkelanjutan yang mana memfokuskan kepada beberapa poin berikut :

- a. Perikanan tangkap dan budidaya
Penilaian perikanan *Seafood Savers* melihat keseluruhan rantai perikanan sejak titik dimana perikanan tersebut didaftarkan oleh pemangku usaha (penjualan, pengolahan, penangkapan) hingga titik paling awal dimana produk perikanan pertama kali diperoleh dari laut atau tambak. Penilaian perikanan yang diaplikasikan melihat bagaimana proses penangkapan atau budidaya dilakukan secara bertanggung jawab dan berdasarkan prinsip-prinsip

keberlanjutan. Perusahaan-perusahaan yang ingin bergabung dengan keanggotaan *Seafood Savers* bisa mendaftarkan perikanannya sesuai dengan kebutuhan dan preferensi.

b. Rantai Kepemilikan

Berbeda dengan Penilaian perikanan, Penilaian Rantai Kepemilikan berfokus kepada penilaian manajemen produk perikanan yang didaftarkan perusahaan anggota dalam *Seafood Savers*. Penilaian Rantai Kepemilikan sendiri menitik beratkan pada sistem keterlacakan dan pemisahan produk yang dilakukan perusahaan untuk memastikan produk perikanan yang didaftarkan dalam *Seafood Savers* tidak tercampur dengan produk-produk perikanan lainnya yang tidak terdaftar dalam program *Seafood Savers*.

Sistem penilaian ini bercermin dari sistem sertifikasi MSC dan ASC yang memiliki dua jenis sertifikasi, yaitu sertifikasi perikanan dan sertifikasi rantai kepemilikan. Perusahaan yang didaftarkan untuk mendapat sertifikasi perikanan MSC dan ASC akan dinilai secara menyeluruh, dimulai dari dimana produk laut tersebut ditangkap atau dibudidayakan. Sementara itu sertifikasi rantai kepemilikan MSC dan ASC secara spesifik menilai sistem keterlacakan produk dan pemisahannya dengan produk-produk non MSC dan ASC dalam sistem manajemen produk perusahaan tersebut.

c. Keuangan berkelanjutan demi perbaikan perikanan tangkap dan budidaya

Keuangan berkelanjutan untuk program perbaikan perikanan tangkap atau budidaya berkonsentrasi pada kebijakan internal institusi keuangan dalam menyediakan dukungan keuangan untuk perusahaan yang bergerak menuju standarisasi sertifikasi MSC/ASC. Program perbaikan ini berfokus kepada kebijakan internal sebuah institusi keuangan dalam membiayai keberlanjutan komoditas makan olahan laut, mengembangkan rencana

dan meningkatkan praktik keuangan yang mendukung bisnis maknan olahan laut tersebut.

Dengan kondisi perikanan yang saat ini mengalami eksploitasi terus menerus, harus ada upaya dalam perbaikan perikanan tangkap maupun budidaya di Indonesia. *Seafood Savers* dengan ini memberikan pendampingan bagi anggotanya dalam menjalankan kegiatannya melaksanakan Fisheries Improvement Program (FIP) sesuai dengan standar MSC bagi perikanan tangkap, maupun Aquaculture Improvement Program (AIP) sesuai ASC bagi perikanan budidaya. Adapun Responsible Sourcing and Chain of Custody Improvement Program (RS-CoCIP) bagi restoran, hotel, dan supermarket (DR. Marhaeni Ria Siombo, 2010).

Dengan adanya *Fisheries Improvement Program* dan *Aquaculture Improvement Program*, *Seafood Savers* dapat membantu anggotanya memberikan pendampingan untuk memperbaiki aktivitas perikanan tangkap dan budidaya di Indonesia agar sesuai dengan prinsip perikanan yang berkelanjutan. *Seafood Savers* menekankan kepada anggotanya untuk terus berkomitmen dalam menjalankan program perbaikan perikanan yang baik. Anggota *Seafood Savers* dalam menjalankan program FIP dan AIP berkontribusi untuk mengurangi berbagai macam dampak buruk yang mungkin saja terjadi seperti kerusakan lingkungan dan dampak buruk dalam sosial. *Seafood Savers* selalu melakukan koordinasi kepada setiap anggotanya yang menjalankan program-program FIP dan AIP agar sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan. Perusahaan dan ritel ini selalu dimonitoring perkembangan perbaikan praktik perikananannya per-enam bulan oleh tim perikanan WWF-Indonesia, dari hasil monitoring dan koordinasi yang telah dilakukan akan dibahas dalam *Annual Improvement Progress Highlight* per-komoditas yang telah disusun oleh *Seafood Savers* dan kemudian secara publik dapat diakses sebagai sumber informasi.

4. Keanggotaan

Dalam keanggotaannya, *Seafood Savers* membagi tiga kategori perusahaan yang dapat bergabung. Yang pertama adalah Produsen, *Buyer* dan Lembaga Keuangan. Kriteria dan deskripsi untuk masing-masing kategori perusahaan yang dapat bergabung dalam *Seafood Savers* dapat dilihat dalam tabel di bawah ini:

Tabel 1.1 Kriteria dan Deskripsi Keanggotaan			
Kategori	Deskripsi dan Definisi	Kriteria	Cakupan
1. Produsen	Perusahaan atau asosiasi yang bergerak dalam pengolahan, pengumpulan dan pengiriman produk perikanan tangkapan maupun budidaya.	-Badan Usaha, Badan Hukum atau koperasi yang diakui sah oleh pemerintah Indonesia.	-Kelompok nelayan -Kelompok pembudidaya -Perusahaan pengolah produk perikanan -Kelompok pengumpul
2. <i>Buyer</i> (Wholesaler, Retail Trade, Restoran dan Hotel)	Kelompok atau perusahaan yang menjual produk perikanan kepada konsumen terakhir.	-Badan Usaha atau Badan Hukum -Memiliki skala jumlah pembelian tertentu	-Restoran -Hotel -Supermarket -Wholesaler
3. Lembaga Keuangan	Sebuah Institusi yang mendanai atau berinvestasi pada industri perikanan	-Badan Usaha atau Badan Hukum	-Bank -Investor

Sumber : SeafoodSavers.org (http://www.seafoodsavers.org/wp-content/uploads/2017/08/ID_Institutional-Guideline_Seafood-Savers_Des-2017.pdf)

Perusahaan-perusahaan yang hendak bergabung sebagai anggota *Seafood Savers* wajib memenuhi empat syarat utama sebagai berikut sebelum mengajukan aplikasi keanggotaan *Seafood Savers*:

- a. Perusahaan berupa badan usaha dan atau badan hukum yang diakui secara legal oleh pihak yang berwenang di negara asal.
- b. Perusahaan memanfaatkan sumber daya laut dari perairan di wilayah Indonesia.
- c. Perusahaan bertujuan mendapatkan sertifikasi perikanan berkelanjutan MSC dan atau ASC.
- d. Institusi Keuangan menyetujui untuk mendukung praktik perikanan yang bertanggung jawab dan berkelanjutan.

Sejak dibentuk pada 2009, *Seafood Savers* telah memiliki 21 anggota dari berbagai jenis pemangku usaha. Mitra usaha tersebut terbagi menjadi 4 kategori, yaitu :

a. Anggota Tersertifikasi

1) PT Bumi Menara Internusa

Merupakan perusahaan yang memproduksi makanan laut mulai dari produk udang dan kepiting segar hingga berbagai jenis *seafood* di Jawa Timur. Dengan keluarnya sertifikasi ini, maka PT Tiwandi Sempana bersama PT BMI telah mendapatkan pengakuan secara internasional terkait komitmennya untuk melakukan dan mendukung praktik budi daya udang yang bertanggung jawab.

2) PT Mustika Minanusa Aurora

Salah satu perusahaan pengolah udang terkemuka di Indonesia. Didirikan pada tahun 1995 dan dikelola oleh kelompok Dachan Greatwall sejak tahun 1998. Kedua perusahaan menjadi mitra pada tahun 2008 melalui *Joint Venture*.

3) PT Mega Marine Pride

PT Mega Marine Pride merupakan perusahaan yang memproduksi makanan laut mulai dari produk udang di Jawa Timur. Dengan keluarnya sertifikasi ini, maka PT Delta Guna Sukses bersama PT Mega Marine Pride telah mendapatkan pengakuan secara internasional terkait komitmennya untuk melakukan dan mendukung praktik budi daya udang yang bertanggung jawab.

b. Perikanan Tangkap

1) PT Satu Enam Delapan Benoa

Tergerak oleh permintaan pasar yang meningkat atas produk *seafood* ramah lingkungan, PT Satu Enam Delapan Benoa juga PT Hatindo Makmur berinisiatif untuk melibatkan diri dalam upaya perbaikan perikanan tangkap atau yang lebih sering dikenal sebagai Fisheries Improvement Project (FIP). Bergabungnya kedua perusahaan ini dengan *Seafood Savers* menandai dimulainya proses implementasi FIP komoditas tuna sirip kuning di lokasi tangkap yang didaftarkan menuju perikanan berkelanjutan.

2) PT Hatindo Makmur

PT Hatindo Makmur merupakan perusahaan saudara dari PT Satu Enam Delapan Benoa yang juga menjadi anggota *Seafood Savers*. Berlokasi di Benoa, Bali, perusahaan ini berdiri sejak tahun 1999 bergerak di bidang pengolahan dan pembekuan ikan, khususnya ikan pelagis.

3) PT Cassanatama Naturindo

PT Cassanatama Naturindo adalah perusahaan yang memproduksi makanan kecil tradisional Indonesia. Beberapa produk PT Cassanatama Naturindo merupakan hasil produksi perikanan, seperti kerupuk udang dan

kerupuk ikan. Perusahaan ini telah mengekspor hasil produksinya ke beberapa negara di Eropas khususnya Belanda, Belgia dan Inggris.

4) PT Balinusa Windumas

Berpegang pada misi “Become the best leading supplier of tuna fish and other seafood products in the world” PT Balinusa Windumas terus melakukan ekspansi bisnisnya dengan memproduksi berbagai produk tuna berkualitas tinggi, seperti Frozen Tuna Saku, Frozen Tuna Steak, and Frozen Tuna Loin. Untuk memperoleh produk perikanannya, perusahaan ini mengandalkan armada perikanan dari nelayan tradisional di Indonesia. Tepatnya, hasil tangkapan tuna di Samudera Hindia dengan metode *handline* atau pancing ulur.

Sebagai salah satu bentuk perwujudan misinya, perusahaan ini bertekad untuk memasarkan produk tuna yang tidak hanya berkualitas baik, tetapi juga *eco-friendly*. Tergerak oleh tekad ini, PT Balinusa Windumas bergabung dengan keanggotaan *Seafood Savers*. Dengan menandatangani Perjanjian Kerja Sama dengan *Seafood Savers*, PT Balinusa Windumas secara resmi menjadi peserta aktif perbaikan perikanan Madidihang (Yellowfin Tuna) dan Tuna Mata Besar (Big Eye Tuna) demi perikanan berkelanjutan di Indonesia.

6) PT Kemilau Bintang Timur

PT Kemilau Bintang Timur merupakan perusahaan yang bergerak dalam bisnis pengolahan berbagai jenis *seafood*. Diantaranya adalah produk frozen fish, cumi-cumi dan pengawetan daging kepiting. Perusahaan ini mendapatkan produknya dari armada nelayan di perairan Jepara untuk memenuhi pangsa pasar mereka, yaitu Amerika Serikat.

7) PT Primo Indo

PT Primo Indo Ikan merupakan perusahaan yang bergerak sebagai produsen ikan segar dan ikan beku seperti cakalang dan tuna. Dengan mengerahkan armada nelayan di kawasan perairan Laut Flores, perusahaan ini menjalankan bisnisnya untuk memenuhi pangsa pasar Amerika Utara, Amerika Selatan, Amerika Tengah dan Asia Tenggara.

Perusahaan yang berkantor di Denpasar, Bali ini memulai bisnis perikananannya pada tahun 2009. Sejak berdirinya hingga saat ini, PT Primo Indo Ikan terus melakukan ekspansi dan berbagai perkembangan aktivitas perikananannya demi memasarkan produk *seafood* berkualitas.

8) PT Sekat Laut Tbk

Berawal dari sebuah usaha dibidang perdagangan produk kelautan pada tahun 1966, PT Sekar Laut kini menjadi salah satu produsen makanan terbesar. Berbagai produk unggulannya antara lain krupuk udang, bumbu masakan instan, kacang mete, melinjo, beras dan biji-bijian lain, saus, sarden, kacang gulung, dan sambal. Dengan menggunakan nama merk dagang Finna, PT Sekar Laut kini menjadi salah satu industri produk olahan laut yang berkembang dengan pesat di Indonesia.

Berangkat dari salah satu misinya yang berbunyi “Membantu mengolah sumber daya alam Indonesia yang berlimpah dengan tujuan untuk menyediakan makanan sehat yang bergizi dan berkualitas”, PT Sekar Laut Tbk bergabung dalam keanggotaan *Seafood Savers*. Produsen krupuk udang ini mendaftarkan udang sebagai komoditas perusahaannya menuju sertifikasi ecolabel Marine Stewardship Council (MSC). Bergabungnya dengan keanggotaan *Seafood Savers* menandakan bahwa PT Sekar

Laut turut berkontribusi dalam mengolah sumber daya alam Indonesia dengan menerapkan praktik penangkapan udang berkelanjutan dan bertanggung jawab di Indonesia.

9) CV Indotropic Fishery

CV Indotropic Fishery merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dalam bisnis di bidang pengolahan dan pembekuan ikan karang sejak tahun 2004 Perusahaan yang berlokasi di Banggai, Sulawesi Tengah ini mendapatkan bahan baku udang dari nelayan di perairan WPP 713 dengan menggunakan metode handline dan longline untuk memenuhi pangsa pasarnya baik dalam negeri dan luar negeri, seperti Jepang, Eropa, Amerika dan Australia.

10) PT Winson Prima Sejahtera

PT Winson Prima Sejahtera merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *seafood processor* dan *cold storage* sejak tahun 2006. Dengan mengerahkan armada nelayan di kawasan perairan Aceh dan Sumatera Utara (WPP 571 dan WPP 572), perusahaan ini menjalankan bisnisnya untuk memenuhi pangsa pasar Amerika dan Asia.

11) PT Karya Kencana Sumber Sari

PT Karya Kencana Sumber Sari merupakan salah satu perusahaan penghasil kerupuk udang yang berada di kota Sidoarjo, Jawa Timur. Perusahaan memasarkan berbagai jenis produk kerupuk udang ke beberapa negara.

Mewujudkan visinya yang berbunyi “Jaminan mutu dan keamanan pangan merupakan salah satu prioritas utama yang harus dicapai oleh perusahaan guna menghasilkan produk kerupuk udang yang berkhasiat dan terjamin keamanannya untuk dikonsumsi masyarakat. “,

PT Karya Kencana Sumber Sari berkomitmen terhadap keamanan pangan produk yang dihasilkan.

Dengan menggandeng *Seafood Savers*, perusahaan mendaftarkan komoditas udang tangkapnya (*Metapenaeus tenuipes*) dan memulai proses implementasi Fisheries Improvement Project (FIP) menuju sertifikasi MSC di perairan Tangkising, Kalimantan Selatan (WPP 712).

c. Perikanan Budidaya

1) PT Celebes Seaweed Group

PT Celebes Seaweed Group, atau yang biasa disingkat dengan PT CSG, merupakan perusahaan yang menyediakan dan menjual rumput laut kering untuk agar-agar, kosmetik, kesehatan, industri pakan ternak, dan lain-lain. Perusahaan yang berkantor pusat di Makassar ini, memperoleh 70% dari produk dari Palopo dan sekitar (Kabupaten Luwu, Luwu Utara, Luwu Timur, Provinsi Sulawesi Selatan) dan 30 % dari Kabupaten Takalar, Bone, Sinjai (Sulawesi Selatan) dan Pusat Sulawesi. Bergabungnya PT CSG sebagai anggota *Seafood Savers*, menandai dimulainya proses implementasi Aquaculture Improvement Program (AIP) komoditas rumput laut *Gracillia* spp. yang berlokasi di Kecamatan Cenrana, Kabupaten Bone dan Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Kunjungi website PT CSG di sini untuk tahu lebih banyak tentang perusahaan ini.

2) PT Boga Marinusa

PT Bogatama Marinusa atau PT BOMAR adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam bisnis di bidang pengolahan dan pembekuan udang. Pada awal berdirinya, yaitu tahun 1980-an, PT BOMAR terjun dalam bisnis budidaya dan hatchery (pembenihan) udang, khususnya udang windu dan udang vannamei. Sampai akhirnya pada

2001, perusahaan ini memilih untuk fokus sebagai industri pengolahan udang.

Menyadari meningkatnya permintaan pangsa pasar atas produk *seafood* yang ramah lingkungan, PT BOMAR berkomitmen untuk terlibat dalam program perbaikan perikanan budi daya AIP (Aquaculture Improvement Program) melalui keikutsertaan dalam program *Seafood Savers*. Dengan menandatangani Perjanjian Kerjasama Anggota *Seafood Savers*, PT BOMAR menjadi perusahaan anggota *Seafood Savers* keempat yang mendaftarkan komoditas budidaya dalam program perbaikan yang difasilitasi WWF-Indonesia. Melalui skema keanggotaan ini, PT BOMAR akan bersinergi dengan tim aquaculture WWF-Indonesia untuk melakukan perbaikan praktik budidaya udang windu menuju sertifikasi Aquaculture Stewardship Council (ASC).

3) PT IAMBEU Mina Utama

PT IAMBEU Mina Utama (“I AM BE U”) berdiri pada tahun 1998. Nama IAMBEU berasal dari Bahasa Sansekerta, Tat Tvam Asi, yang bermakna “Aku adalah Kamu”. Bergerak di bidang penyedia ikan berkualitas ekspor bagi industri perhotelan dan restoran di Bali, perusahaan ini juga mengeksport produk-produk ikan ke mancanegara, diantaranya Jepang, Australia, Amerika dan Taipei. Masyarakat lokal juga bisa membeli ikan hasil tangkapan segar di pasar ikan di lokasi pabrik pengolahan ikan.

Perusahaan ini dikembangkan oleh I Gusti Arya Eman Himawan, ST. Beliau sudah lama berkecimpung dalam industri dan bisnis perikanan di Indonesia. Dibawah kepemimpinan beliau, perusahaan ekspor produksi laut ini menjadi semakin kuat dan mendunia dengan memperhatikan perikanan yang berkesinambungan, budi daya akuatik, serta berbagai segi pemrosesan dan

distribusi produk laut. PT IAMBEU Mina Utama berkomitmen untuk melindungi sumber daya laut dengan melaksanakan Aquaculture Improvement Program (AIP) melalui skema *Seafood Savers* untuk mendapatkan sertifikasi Aquaculture Stewardship Council (ASC).

4) PT Iroha Sidat Indonesia

PT Iroha Sidat Indonesia merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang perikanan budi daya dan pengolahan sidat (*Anguilla sp.*) di Indonesia. Perusahaan ini melakukan budidaya sidat di Banyuwangi dimana asal glass eel didominasi ditangkap di wilayah perairan Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. Selanjutnya, sidat yang dipanen dari tambak akan diolah menjadi sidat panggang dengan saus (unagi kabayaki) di pabrik pengolahannya untuk memenuhi mangsa pasar domestik dan internasional.

Perusahaan ini selalu berkomitmen untuk terus terlibat dalam program perbaikan perikanan budidaya AIP (Aquaculture Improvement Program) melalui keikutsertaan dalam program *Seafood Savers*. Perusahaan melakukan penandatanganan Nota Kesepahaman dan Perjanjian Kerja Sama Pra-Anggota pada 2 Februari 2018. Pada Oktober 2018, perusahaan ini menandatangani perjanjian kerjasama yang menandakan bahwa perusahaan telah secara resmi menjadi anggota *Seafood Savers* dan mengimplementasikan AIP.

d. Buyer

1) PT Samudra Eco Anugerah Indonesia

PT Samudera Eco Anugerah (SEA) Indonesia sangat mendukung usaha-usaha perbaikan perikanan, baik budidaya maupun tangkap. Salah satu merk dagang dari perusahaan ini, Fish 'n Blues, diklaim sebagai retailer dan pemasok produk perikanan ramah lingkungan pertama di

Indonesia. Seafood Fish 'n Blues berasal dari nelayan dan petambak binaan WWF-Indonesia di bawah JARING-Nusantara, koalisi yang diinisiasi oleh 13 lembaga swadaya masyarakat yang bertujuan untuk mewujudkan implementasi perbaikan perikanan di tingkat terendah rantai industri perikanan, yaitu nelayan dan atau petambak skala kecil.

2) Natura Seafood

Natura Seafood adalah nama perusahaan dagang dari PT Oceanus Natura Abadi yang menyuplai produk perikanan dengan kualitas premium dari nelayan Indonesia. Seluruh produk ditangkap dengan menggunakan armada kapal nelayannya yang beroperasi di WPP 712, 714 dan 718. Berdiri pada tahun 2016, Natura Seafood membangun kemitraan kerjasama dengan perusahaan perikanan demi menyediakan produk berkualitas premium dan terjangkau sembari memberikan dampak positif bagi perekonomian nelayannya.

Natura Seafood memasarkan produknya ke ritel, distributor, restoran, kafe atau langsung ke konsumennya yang kebanyakan berada di Jakarta dan Bali. Sebagai perusahaan yang terlibat dalam rantai penjualan seafood, Natura Seafood merasa bertanggung jawab menjaga kelestarian sumber daya laut Indonesia. Tekadnya untuk mendukung program perbaikan perikanan dan bergerak bersama untuk perikanan berkelanjutan dibuktikan dengan keikutsertaannya dalam program Seafood Savers untuk 19 komoditasnya menuju *Chain of Custody* standard.

Diharapkan kedepannya lebih banyak lagi para pemangku usaha perikanan bergabung dengan *Seafood Savers* untuk mendukung terciptanya perikanan yang berkelanjutan serta meningkatkan kualitas produksi hasil tangkap maupun budidaya. Hal ini juga sekaligus mengkampanyekan tren di masyarakat agar selalu memilih atau menggunakan produk-

produk perikanan yang tidak merusak lingkungan dan habitatnya.